

Coctels

CÓTEL N°3 25€

FRÍOS

Crema tibia de guisantes secos con jamón de Teruel

Ensalada vegetal a la vinagreta de manzana

Aguacate con anchoas y vinagreta de miel

Brocheta de queso mozzarella, tomate cherry y albahaca

Puding de pescado con langostino

CALIENTES

Dátiles con bacón

Miniquiche Lorraine

Triángulos crujientes rellenos de marisco

Alitas de pollo marinadas con jengibre

Risotto de ternasco al chilindrón.

POSTRE

Brochetas de fruta de temporada

Bebidas: Vinos jóvenes de Aragón cerveza, agua, refrescos

CÓCTEL N°4 40€

FRÍOS

Crema de espárragos blancos con perlas del Japón

Lionesas rellenas de mantequilla de salmón

Ensalada vegetal con magret de pato ahumado

Bonito del Norte con piquillos y olivas

Timbal de escalibada y bacalao a la vinagreta de frutos secos

Hojaldrillo relleno de marisco

CALIENTES

Falso risotto de setas y parmesano

Vieira gratinada

Pulpo a la plancha sobre puré de patata y zanahoria

Brocheta de pollo adobado al curry

Minialbóndigas en salsa de almendras

Virutas de ternasco asado al horno con patatas panadera

POSTRES

Brochetas de fruta de temporada y nubes con chocolate caliente

Surtido de repostería casera

Café, infusiones

Vino Garnacha Centenaria (D.O. Campo de Borja)

Blanco Enate Chardonnay 234 (D.O. Somontano), cerveza, agua, refrescos



REAL ZARAGOZA
CLUB DE TENIS 1907

